вкусно и просто

гости на пороге

великолепное угощение за 5 минут

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы не найдете способов приготовления изысканных блюд, сложных соусов, необыкновенной выпечки. И тем не менее вам не придется краснеть за свой стол. Все наши рецепты просты, и не только потому, что, следуя им, можно быстро приготовить интересные закуски, салаты, десерты, но и потому, что продукты для этого подойдут самые обычные.

- Ю. Н. Николаева
  -
  - КОНЕЧНО БУТЕРБРОДЫ...
    - Канапе «Острые ощущения»
      -
    - Канапе с филе сельди
      -
    - Бутерброды с сельдью
      -
    - Бутерброды «Волна»
      -
    - Бутерброды «Океан»
      -
    - Бутерброды «Шпротинка»
      -
    - Бутерброды со шпротами
      -
    - Бутерброды «На скорую руку»
      -
    - Бутерброды с яблоками и рыбой
      -
    - Бутерброды с брынзой
      -
    - Бутерброды с икрой и зеленым луком
      -
    - Бутерброды с ветчиной и салатом
      -
    - Бутерброды с жареной ветчиной
      -
    - Бутерброды «Близнецы»
      -
    - Бутерброды с ветчиной
      -
    - Бутерброды «Башня»

- Бутерброды «Сытные»
- Бутерброды с котлетами и сыром
- Бутерброды «Зеленые»
- Бутерброды «Охотничьи»
- Бутерброды с колбасой и сыром
- Бутерброды «Столичные»
- Бутерброды «Пикантные»
- Бутерброды с сыром
- Тосты с яйцами и петрушкой
- Бутерброды с яйцами и сыром
- Бутерброды творожные
- Бутерброды с луком и яйцами
- Бутерброды с яблоками и хреном
- Бутерброды с огурцами и зеленью
- Бутерброды вегетарианские
- Бутерброды «Блаженство»
- Бутерброды «Французские»
- С л о ж н ы е б у т е р б р о д ы
- Бутерброд «Морской закат»
- Бутерброд «Копченый»
- Бутерброд «Морской»
- Бутерброд «Соленый ветер»

- И САЛАТЫ...
  - Салат «Заснеженный сад»
    -
  - Салат из помидоров и зеленого горошка
    -
  - Салат из помидоров с картофелем
    -
  - Салат «Слова любви»
    -
  - Салат «Перчик»
    -
  - Салат «Зимняя сладость»
    -
  - Салат «Огородный»
    -
  - Салат «Свежесть»
    -
  - Салат из капусты с крабовыми палочками
    -
  - Салат «Кукурузный»
    -
  - Салат из риса с крабовыми палочками
    -
  - Салат из креветок и свежей капусты
    -
  - Салат «Морское чудо»
    -
  - Салат «Нептун»
    -
  - Салат «Морской»
    -
  - Салат «Дневной»
    -
  - Салат из морской рыбы
    -
  - Салат из рыбы и морской капусты
    -
  - Салат из трески
    -
  - Салат рыбный
    -
  - Салат «Мимоза»
    -
  - Салат «Дальневосточный»

- Салат «Жизель»
- Салат яичный
- Салат из капусты со шпикачками
- Салат «Фасолевый»
- Салат «Зимний»
- Салат «Аргентинское танго»
- Салат «Фламандия»
- Салат «Итальяночка»
- Салат «Площадь Бастилии»
- Салат «Грибной»
- Салат «У камина»
- Салат «Весенний»
- Салат с маринованными грибами

- И ЗАКУСКИ...
  - Помидоры с творогом
  - Помидоры с яйцами и рыбными консервами
  - Фаршированные помидоры «Испанская страсть»
  - Помидоры «На Канарах»
  - Закуска из перца «Сладкая жизнь»
  - «Фантазии с перчиками»
  - Закуска «Лесная полянка»
  - Закуска «Шляпки»
  - Трубочки «Ветчинка»

- «Грибные кораблики»
- Креветки в майонезе
- Колбаски «В яблоках»
- Ветчина с зеленью
- Горячая закуска «Конфетти»
- Горячая закуска «Мясное ассорти»
- Сырные котлетки

- И НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРО СЛАДКОЕ…
  - Бутерброды «Замки Луары»
  - Бутерброды «Клубничный рай»
  - Бутерброды «Курортная жизнь»
  - Бутерброды «Деликатес»
  - Бутерброды «Лондонский туман»
  - Бутерброды с повидлом и орехами
  - Бутерброды ванильные с фруктами
  - Бутерброды с консервированными фруктами и ягодами
  - Фруктовый салат «Экзотика»
  - Салат «Изящный»
  - Салат «Солнечный»
  - Салат «Чаша изобилия»
  - Печеные бананы
  - Тропический коктейль

- Черничный десерт
  -
- Фрукты с коньяком
  -
- Яблочный пирог «Пятнадцать минут»
  -

Ю. Н. Николаева
Гости на пороге. Великолепное угощение за 5 минут

Несомненно, у каждой хозяйки есть свое коронное блюдо. Очень вкусное и, как правило, сложное в приготовлении. Но бывают в жизни такие ситуации, когда эти, известные только вам рецепты оказываются бесполезными. Представьте: к вам неожиданно пришли гости, а в холодильнике… продукты самые обычные – колбаса, сыр, масло, консервы, овощи – и времени в обрез. Но не волнуйтесь – из таких простых продуктов можно быстро приготовить праздничные блюда. Так что же поставить на стол? Конечно, бутерброды… и салаты… и закуски… и не забудьте про сладкое.

КОНЕЧНО БУТЕРБРОДЫ…

Канапе «Острые ощущения»

Требуется: 1/2 буханки пшеничного хлеба, 100 г осетрины, 50 г сливочного масла, зелень, 3 ст. л. острого кетчупа, 2 ст. л. тертого хрена, 3 ст. л. майонеза, 1 лимон.

Способ приготовления. Вырежите канапе из пшеничного хлеба прямоугольной формы, смажьте тонким слоем сливочного масла с хреном и кетчупом. Положите на него ломтик осетрины. Украсьте майонезом и ломтиком лимона.

Канапе с филе сельди

Требуется: 1/2 буханки пшеничного хлеба, 1 сельдь (филе), 50 г сливочного масла, 2 ч. л. готовой горчицы, 1 картофелина, 1 лимон, 5 ст. л. майонеза.

Способ приготовления. Нарежьте селедку (филе) крупными полосками. Отварите картофель в подсоленной воде и нарежьте соломкой. Лимон обдайте кипятком и нарежьте тоненькими дольками. Смешайте картофель, лимон, майонез и горчицу. Выложите на кусочки хлеба сельдь, сверху картофель с долькой лимона, проткните шпажкой и украсьте зеленью.

Бутерброды с сельдью

Требуется: 300 г батона, 1–2 сельди, 3–4 яйца, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, веточки петрушки.

Способ приготовления. Нарежьте батон небольшими ломтиками толщиной 7-10 мм и обжарьте их с обеих сторон. Сельдь очистите от костей и кожицы и также порежьте небольшими кусочками.

А теперь займитесь яйцами. Взбейте и поджарьте их на разогретой и смазанной сливочным маслом сковороде, выложите на отдельную тарелку и подождите немного, пока яичница остынет.

Остывшую яичницу порежьте квадратиками или ромбиками и положите на батон. Второй слой – селедка, и завершите композицию порезанными кольцами лука и веточками петрушки.

Бутерброды «Волна»

Требуется: 1 батон, 100 г масла, 3 яйца, филе 1 сельди, майонез, соль, зелень.

Способ приготовления. Приготовьте смесь из масла, мелкорубленых яиц и майонеза. Покройте этой массой ломтики батона, а сверху положите кусочки сельди и украсьте зеленью.

Бутерброды «Океан»

Требуется: 1 банка консервов, 100 г сливочного масла, 100 г творога, 3 яйца, горчица, соль, зелень.

Способ приготовления. Смешайте творог с маслом, сваренными вкрутую и растертыми яйцами. Добавьте в эту массу масло из консервной банки, соль и горчицу. Полученной смесью намажьте ломтики хлеба. Сверху положите кусочки рыбы и украсьте зеленью.

Бутерброды «Шпротинка»

Требуется: 1 батон или булка, 1 банка шпрот, 50 г сливочного масла, 1 яйцо.

Способ приготовления. Разомните содержимое банки, добавьте размягченное сливочное масло и протертое вареное яйцо. Этой массой намажьте кусочки батона.

Бутерброды со шпротами

Требуется: батон, 200 г шпрот, 100 г томатного соуса, зелень.

Способ приготовления. С черствого батона пшеничного хлеба срежьте корку и нарежьте батон ломтиками толщиной примерно 1 см. Положите на каждый ломтик шпроты (в зависимости от величины по 1 или 2 шт.). Смажьте томатным соусом и поставьте на 10 мин в духовой шкаф.

Выложите гренки на блюдо, украсьте зеленью.

Подавайте в горячем виде.

Бутерброды «На скорую руку»

Требуется: 5–6 кусочков черного хлеба, шпротный паштет, 2 яйца, 50–70 г майонеза, 1 зубчик чеснока, 2 соленых огурца, зелень укропа.

Способ приготовления. Яйца отварите, охладите, очистите и натрите на мелкой терке. Чеснок очистите и пропустите через давилку. Огурец нарежьте тонкими колечками. Из майонеза, паштета, тертых яиц и чеснока приготовьте массу.

На кусочек хлеба нанесите небольшой слой массы, сверху положите нарезанные огурцы и украсьте веточкой укропы.

Бутерброды с яблоками и рыбой

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г маргарина, 300 г копченой рыбы, 1 ст. л. муки, 1/2 стакана сметаны, 3–4 кислых яблока, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Копченую рыбу мелко порубите и потушите на маргарине. Лук нашинкуйте, яблоки нарежьте соломкой и добавьте в рыбу. Туда же положите муку, влейте сметану. Посолите, поперчите и тушите 2–3 мин. Намажьте хлеб приготовленной смесью и поставьте в горячую духовку на 4 мин.

Бутерброды с брынзой

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, филе маринованной рыбы, 4 яйца, 100 г брынзы, 2 ст. л. крошек белого хлеба, 1 ч. л. томатного пюре, 50 г сыра.

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом. Брынзу и сыр натрите на терке. Смешайте брынзу с яичными желтками и крошками белого хлеба. Эту смесь намажьте на хлеб. Сверху положите филе рыбы и томатное пюре.

Бутерброды запеките в духовке.

Готовые бутерброды посыпьте тертым сыром.

Бутерброды с икрой и зеленым луком

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 2 яйца, сваренных вкрутую, красная или черная икра, зеленый лук.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на сливочном масле с обеих сторон. Размягченное сливочное масло смешайте с томатной пастой и намажьте этой смесью хлеб. Яйца нарежьте кружочками и положите на бутерброды. На яйца положите красную икру, сверху посыпьте рубленным зеленым луком.

Подавайте в горячем виде.

Бутерброды с ветчиной и салатом

Требуется: 200 г ветчины, 300 г батона «Особый», по 2–3 помидора и редиса, листья салата, 150 г майонеза, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте хлеб, ветчину, помидоры тонкими ломтиками. На хлеб положите лист салата, ломтик ветчины, круглый ломтик помидора. В середину добавьте немного майонеза, накройте его круглым ломтиком редиса, посыпьте зеленью.

Перед подачей на стол разогрейте бутерброд в духовке.

Бутерброды с жареной ветчиной

Требуется: 450 г пшеничного или пеклеванного хлеба, 500 г ветчины, 150 г сливочного масла, горчица, зелень.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину ломтиками, смажьте с одной стороны горчицей, обжарьте на сковороде с маслом. Одновременно нарежьте тонкими ломтиками хлеб и обжарьте его. Разложите ломтики ветчины на хлеб, посыпьте ветчину рубленой зеленью.

Бутерброды «Близнецы»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г ветчины, 100 г творога, яйцо, перец.

Способ приготовления. Взбейте яйцо и смешайте его с творогом. Ветчину порежьте ломтиками. На каждый ломтик хлеба положите ломтик ветчины, сверху намажьте творогом. Бутерброды переложите на сковороду или противень и запекайте в духовке, пока хлеб не подрумянится.

Бутерброды с ветчиной

Требуется: 100 г ветчины, 1 маленькая луковица, 2 помидора, 1 вареное яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, хлеб, соль, перец.

Способ приготовления. Лук нарежьте колечками, обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. На ломтики хлеба намажьте масло, положите тонкие кусочки ветчины, кружочки лука, яйца, помидоров, посолите, поперчите.

Бутерброды «Башня»

Требуется: 4–6 кусочков хлеба, 200 г ветчины, 150 г сыра, 3 яйца, 2 помидора, 1 огурец, 2–3 ст. л. сметаны или майонеза, листья салата, 20 г маргарина, томатное пюре, соль, перец.

Способ приготовления. Кусочки хлеба слегка обжарьте на маргарине. Яйца отварите вкрутую, остудите и очистите. Ветчину, яйца, помидоры и огурцы нарежьте тонкими ломтиками. Сметану или майонез смешайте с томатным пюре, посолите и поперчите. Сыр натрите на мелкой терке и добавьте его в приготовленный соус.

Хлеб намажьте соусом, положите ветчину и ломтик помидора. Яйца и огурцы обмакните в соус и положите на бутерброд. Сверху бутерброд украсьте листочком салата.

Бутерброды «Сытные»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 8 котлет, 2 ст. л. йогурта, 2 ст. л. майонеза, 2 ч. л. горчицы, 1/4 ч. л. сушеного укропа, 1 огурец, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Огурец мелко порубите. В глубокой тарелке смешайте йогурт, майонез, горчицу, укроп и огурец. Хлеб поджарьте на сливочном масле.

На каждый ломтик положите котлету, а сверху полейте приготовленным соусом.

Перед подачей на стол разогрейте.

Бутерброды с котлетами и сыром

Требуется: 8 ломтей хлеба, 8 котлет, 100 г любого сыра, 1 луковица, сливочное масло, соль, перец.

Способ приготовления. Лук мелко порубите и пожарьте. Сыр порежьте пластинками. Намажьте хлеб маслом. На каждый ломтик положите жареный лук, затем котлету и пластинку сыра. Бутерброды переложите на противень и запекайте в духовку, пока сыр не расплавится.

Бутерброды «Зеленые»

Требуется: 4 кусочка батона, 1 плавленный сырок, куриный или свиной паштет, 4 листа салата, 30 г сливочного масла, 3 помидора.

Способ приготовления. Помидоры нарежьте колечками, сырок – тонкими ломтиками. Батон разогрейте в тостере, намажьте маслом, положите на него лист салата, затем – нарезанные помидоры, паштет. Сверху уложите ломтики сыра.

Бутерброды «Охотничьи»

Требуется: 1/2 банки майонеза, плавленный сырок, 100 г масла, 30 г колбасы, хлеб.

Способ приготовления. Натрите на терке плавленный сыр, смешайте с майонезом и размягченным маслом. Этой смесью намажьте ломтики хлеба, а сверху положите порезанную кольцами колбасу.

Бутерброды с колбасой и сыром

Требуется: 2 ломтика пшеничного хлеба, 1 яйцо, 20 г колбасы, 15 г сыра, 1 ст. л. майонеза, 2 ч. ложки растительного масла.

Способ приготовления. Растительное масло разогрейте на сковороде и обжарьте на нем ломтики хлеба только с одной стороны.

Яйцо отварите вкрутую. Очистите и мелко порежьте, также мелко нашинкуйте колбасу. Смешайте нарезанные продукты и заправьте майонезом. Смесь посолите и поперчите. На ломтики хлеба с необжаренной стороны выложите массу. Покройте бутерброды сыром, натертым на терке.

Духовку разогрейте и запекайте в ней бутерброды до образования румяной корочки. После этого выньте бутерброды из духовки и охладите.

Бутерброды «Столичные»

Требуется: 3 яйца, 150 г сливочного масла, соль, зелень, хлеб.

Способ приготовления. Разотрите сваренные вкрутую яйца с размягченным сливочным маслом и мелко рубленной зеленью. Полученной массой обильно смажьте кусочки хлеба, сверху украсьте зеленью.

Бутерброды «Пикантные»

Требуется: хлеб, 150 г сливочного масла, 5 ст. л. майонеза, 4 яйца, 2 консервированных помидора, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Приготовьте смесь из сваренных вкрутую и растертых яиц, майонеза и очищенных от кожицы помидоров. Посолите и приправьте. Хлеб намажьте слоем сливочного масла, покройте сверху приготовленной массой и украсьте зеленью.

Бутерброды с сыром

Требуется: 1/2 батона (или пеклеванного хлеба), 250–300 г сыра, по 100 г сливочного масла и томатной пасты, салат.

Способ приготовления. Поджарьте ломтики хлеба, положите на каждый лист зеленого салата и тонкий ломтик сыра. В середину положите немного масла, смешанного с томатной пастой. Масло засыпьте тертым сыром. Хлеб, салат и сыр можете нарезать в форме звездочек.

Тосты с яйцами и петрушкой

Требуется: 200 г черного хлеба, 3 яйца, 2–3 зубчика чеснока, 1/2 банки майонеза, 5 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте на растительном масле, натрите чесноком, намажьте майонезом. Сваренные вкрутую яйца порубите с зеленью петрушки, смешайте с майонезом. Полученную массу намажьте на тосты, сверху украсьте зеленью петрушки.

Бутерброды с яйцами и сыром

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 3 маринованных огурца, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую и мелко изрубите. Лук и огурцы порежьте и смешайте. Добавьте яйца, майонез и хорошо перемешайте.

На каждый ломтик хлеба положите приготовленную смесь, сверху посыпьте тертым сыром и запеките в духовке.

Бутерброды творожные

Требуется: 8 ломтиков хлеба (батона), 400 г творога, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, сухари.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, добавьте творог, сливочное масло, сухари и хорошо перемешайте. Приготовленной массой намажьте хлеб и поставьте в духовку на 1–2 мин.

Бутерброды с луком и яйцами

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 4 яйца, соль, зелень.

Способ приготовления. Хлеб обжарьте на сливочном масле. Добавьте рубленый лук, взбитые яйца, соль и запеките в духовке. При подаче порежьте на кусочки и украсьте зеленью.

Бутерброды с яблоками и хреном

Требуется: 8 ломтей хлеба, 150 г любой колбасы, сливочное масло, 1 помидор, 2 яблока, хрен.

Способ приготовления. Ломтики хлеба обжарьте в масле с обеих сторон. Колбасу порежьте кружочками и тоже обжарьте. Яблоки натрите на крупной терке и обжарьте, добавив хрен. На каждый ломтик хлеба положите кусочек колбасы, затем слой протертых яблок, а сверху дольку помидора.

Бутерброды с огурцами и зеленью

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 2–3 огурца, 3 яйца, 4–5 ч. л. майонеза, соль, зелень укропа.

Способ приготовления. Хлеб намажьте маслом и слегка поджарьте с обеих сторон. Огурцы нарежьте ломтиками, яйца – кружочками. На приготовленный хлеб сначала положите 2–3 ломтика огурца, посолите, затем 2–3 кружочка яиц и ложку майонеза. Каждый бутерброд украсьте зеленью.

Бутерброды вегетарианские

Требуется: 1/2 буханки нарезного хлеба, 3–4 крупных помидора, 2–3 огурца, редис, майонез.

Способ приготовления. Нарежьте хлеб круглыми ломтиками и поджарьте на масле. Положите на кусочек хлеба полукруглый ломтик помидора и такой же ломтик свежего огурца. Середину кружка украсьте майонезом и кружочком редиски.

Бутерброды «Блаженство»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 200 г свежих грибов, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 помидор, 2 ст. л. тертого сыра, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы мелко порубите и пережарьте. К ним добавьте муку, сметану, соль, перец и, постоянно помешивая, тушите, пока соус не загустеет. Каждый ломтик хлеба намажьте маслом, затем грибной массой, сверху положите дольки помидора, колечки лука и посыпьте тертым сыром.

Бутерброды положите на противень или на сковороду, поставьте в духовку и запекайте, пока верхний слой не подрумянится.

Бутерброды «Французские»

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 2 желтка, 1/3 стакана молока, 150–200 г тертого сыра, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. В тарелку вбейте 2 желтка, влейте молоко и размешайте. Сыр натрите на терке. Ломтики хлеба обмакните в приготовленное молоко и выложите на сковороду, смазанную маслом, а сверху посыпьте тертым сыром. Сковороду накройте крышкой, поставьте на огонь и жарьте до тех пор, пока сыр не расплавится.

Сложные бутерброды
Бутерброд «Красный тюльпан»

У батона белого хлеба срежьте корочки и разрежьте его вдоль на пласты толщиной 12–15 мм. На правую половину положите салат из печени трески, на левую – нарезанные помидоры с огурцами. Все украсьте зеленью лука, укропа и петрушки.

Салат из печени трески

Требуется: 100 г печени трески, яйцо, головка репчатого лука, 3 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления. Печень трески разомните в однородную массу и смешайте с мелко нарубленным, сваренным вкрутую яйцом. Лук очень мелко нарежьте и добавьте к печени. Заправьте полученную массу майонезом и посолите.

Овощная начинка

Требуется: по 50 г свежих огурцов и помидоров, соль, 20 г зеленого лука, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления. Огурцы и помидоры нарежьте кружочками. Посыпьте мелко нарезанной зеленью. Подавайте в горячем виде.

Бутерброд «Морской закат»

Нарежьте буханку хлеба из пшеничной муки высшего сорта вдоль на куски толщиной 12–14 мм. Разместите на пластах начинку в следующем порядке: на одну половину выложите жареную колбасу с помидорами, на другую – салат из скумбрии. Бутерброд украсьте зеленью лука и укропа.

Начинка из колбасы

Требуется: 50 г вареной колбасы, 30 г помидоров, 20 г маргарина, 1 ст. л. майонеза, зелень лука и укропа.

Способ приготовления. Колбасу нарежьте полосками или полукружиями. Помидоры нарежьте кружками. Маргарин растопите на сковороде, поджарьте помидоры, посолив их, затем положите колбасу и жарьте с двух сторон до образования корочки. Выложите помидоры и колбасу на хлеб, посыпьте мелко нарезанной зеленью и полейте майонезом.

Салат из скумбрии

Требуется: 100 г консервов «Скумбрия в масле», 50 г риса, яйцо, 2 ст. л. майонеза, головка репчатого лука, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Скумбрию измельчите вилкой. Промойте и сварите рис, добавьте его к рыбе. Сваренное вкрутую яйцо мелко нарежьте и смешайте с рыбой и рисом, положите измельченный репчатый лук, посолите, поперчите и заправьте салат майонезом.

Перед подачей на стол разогрейте бутерброд в духовой печи.

Бутерброд «Копченый»

У батона белого хлеба отрежьте корочку, разделите его вдоль на пласты толщиной 12–15 мм. На каждый кусок уложите с одной стороны рыбу холодного копчения, посыпьте ее зеленью укропа и залейте майонезом, далее рыбу горячего копчения, посыпьте ее зеленью петрушки и залейте неострым кетчупом или красным соусом. На вторую половину положите салат «Вдохновение» с гренками и мелко нарезанную зелень.

Начинка из рыбы

Требуется: по 200 г рыбы холодного и горячего копчения, по 2 ст. л. майонеза и кетчупа или соуса, 1 ст. л. растительного масла, зелень укропа, петрушки, базилика, эстрагона и кинзы.

Способ приготовления. Отделите филе копченой рыбы от костей, порежьте его на кусочки шириной 15–20 мм. Зелень мелко нашинкуйте. Укроп и петрушку сложите отдельно, остальную зелень смешайте и приправьте растительным маслом, чтобы она не рассыпалась.

Салат «Вдохновение»

Требуется: по 50 г риса, ржаного хлеба, фасоли, консервированного зеленого горошка и картофеля, головка репчатого лука, 3 яйца, по 2 ст. л. майонеза и растительного масла, соль.

Способ приготовления. Крупы отварите в подсоленной воде и промойте. Ржаной хлеб порежьте на квадратные кусочки, обжарьте в растительном масле, остудите.

С зеленого горошка слейте жидкость. Картофель отварите в «мундире» в подсоленной воде, очистите и порежьте кубиками. Лук порежьте мелкими квадратиками, слегка обжарьте на оставшемся растительном масле до появления золотистого цвета. Яйца отварите, мелко порежьте.

В подготовленную посуду сложите все компоненты, посолите и перемешайте их. Поместите салат на час в холодильник, чтобы он хорошо пропитался, после чего заправьте майонезом.

Красный соус

Требуется: 3–4 ст. л. томатной пасты или соуса «Краснодарский», 2 яичных желтка, по 2 ст. л. растительного масла и муки, 3 ст. л. майонеза, соль, специи, 20 г зеленого лука, зелень укропа.

Способ приготовления. Муку просейте, смешайте с растительным маслом, слегка обжарьте. Зелень мелко порежьте. Яйца отварите, отделите желтки и натрите их на терке, затем смешайте с майонезом, солью и специями.

В высокую посуду выложите горячую основу, добавьте майонез, смешанный с желтком, солью и специями, перемешайте, посыпьте соус зеленью.

Бутерброд «Морской»

Буханку белого хлеба нарежьте на пласты толщиной 1 см, на каждый кусок положите с одной стороны шпротный паштет, посыпьте его укропом, затем говяжий паштет, посыпанный зеленью эстрагона. Паштеты полейте кетчупом или красным соусом. С другой стороны положите лист кресс-салата, на который выложите салаты «Мечта кролика» и «Утренний».

Начинка

Требуется: по 150 г шпротного и говяжьего паштетов, зелень укропа и эстрагона, лист кресс-салата.

Способ приготовления. Шпротный паштет смешайте с мелко нарубленной зеленью. Говяжий паштет освободите от защитной пленки и нарежьте кружочками толщиной 1 см. Зелень укропа и эстрагона мелко нашинкуйте.

Салат «Мечта кролика»

Требуется: по 200 г капусты, моркови и кабачков, 300 г яблок, 2 головки репчатого лука, 100 г свежих огурцов, 1 ч. л. уксуса, 2 ч. л. березового сока, соль, специи.

Способ приготовления. Капусту мелко нашинкуйте. Яблоки и морковь очистите и натрите на терке, лук порежьте кубиками. Огурцы нарежьте кружками. Кабачок очистите от кожуры и натрите на терке.

Сложите все компоненты салата вместе, залейте их разбавленным уксусом и дайте немного настояться. Добавьте соль, специи и березовый сок.

Салат «Утренний»

Требуется: 3 яйца, 50 г риса, 300 г картофеля, по 100 г соленых огурцов и консервированного горошка, 2 ст. л. огуречного рассола.

Способ приготовления. Яйца отварите, натрите на терке, рис переберите, промойте, отварите в подсоленной воде, снова промойте, чтобы он был рассыпчатым. Картофель отварите в подсоленной воде в «мундире», очистите и порежьте маленькими кубиками. Огурец натрите на терке. С зеленого горошка слейте жидкость и выложите его в салатницу. В нее же поместите все остальные компоненты, перемешайте и заправьте огуречным рассолом.

Бутерброд «Соленый ветер»

Нарежьте буханку ржаного хлеба из муки высшего сорта вдоль на куски толщиной 12–14 мм.

Намажьте каждый сливочным маслом. В правой части бутерброда положите начинку из филе сельди. Полейте майонезом. В левой его части разместите отварные овощи и зелень. По центру бутерброда расположите зеленый салат с майонезом и морковный с яйцом.

Рыбная начинка

Требуется: 100 г соленой сельди, 50 г сливочного масла, головка репчатого лука, 1–2 ст. л. майонеза, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Филе сельди нарежьте тонкими ломтиками и уложите на смазанную маслом поверхность хлеба ровным слоем. Головку репчатого лука нарежьте кольцами. Уложите поверх сельди, посыпьте зеленью.

Овощная начинка

Требуется: 50 г моркови, 50 г картофеля, по 100 г квашеной капусты и свеклы, 3 ст. л. растительного масла, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Свеклу, морковь и картофель отварите. Удалите с них кожуру и мелко нарежьте. Перемешайте с квашеной капустой и заправьте растительным маслом. Посолите. Выложите начинку на бутерброд и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Зеленый салат

Требуется: 100 г листьев салата, яйцо, 30 г зеленого лука, 2 ст. л. майонеза, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Листья салата, петрушку и укроп нарежьте. Яйцо отварите и мелко порубите. Добавьте его к

зелени. Все посолите и заправьте майонезом. Выложите зеленый салат на бутерброд.

Морковный салат с яйцом

Требуется: 100 г моркови, яйцо, 50 г сыра, 2 ст. л. майонеза, соль.

Способ приготовления. Морковь и яйцо отварите. Морковь натрите на крупной терке. Яйцо мелко порубите. Сыр твердых сортов натрите на мелкой терке. Порубленные яйца, морковь и сыр перемешайте, посолите и заправьте майонезом. Выложите салат ровным слоем на бутерброд.

И САЛАТЫ…

Салат «Заснеженный сад»

Требуется: 2 помидора, 200 г огурцов, 200 г болгарского перца и тертой брынзы, пучок зеленого лука, соль, перец, растительное масло.

Способ приготовления. Помидоры, огурцы, лук и перец нарежьте, посолите, поперчите и перемешайте. Заправьте салат растительным маслом и посыпьте тертой брынзой. Несмотря на зимнее название, приготовленный вами салат не охладит теплой атмосферы праздничного вечера.

Салат из помидоров и зеленого горошка

Требуется: 1/2-1 кг свежих помидоров, 200 г консервированного зеленого горошка, 200–250 г майонеза, 4–5 картофелин.

Способ приготовления. Помидоры порежьте небольшими дольками. Добавьте горошек, резаный отварной картофель, все перемешайте и заправьте майонезом. При подаче к столу посыпьте зеленью.

Салат из помидоров с картофелем

Требуется: по 200 г помидоров и стручковой фасоли, 500 г картофеля, 3 яйца, 2 огурца, 100 г сметаны или простокваши, соль, любая летняя зелень (чем больше, тем лучше).

Способ приготовления. Отваренный картофель и яйца нарежьте кубиками, огурец – соломкой, а помидоры – дольками. Фасоль порежьте на кусочки длиной 3–4 см и отварите в подсоленной воде, добавив при варке кусочек сахара. Все компоненты смешайте, посолите и заправьте сметаной. Подавайте, густо посыпав зеленью.

Салат «Слова любви»

Требуется: 300 г свежих средних помидоров, 100 г сваренных вкрутую яиц, репчатый маринованный лук и вареный сельдерей, 250–300 г майонеза, несколько веточек петрушки, соль, красный перец.

Способ приготовления. Помидоры нарежьте колечками. Яйца нарежьте кружочками. Сельдерей, сваренный в чуть подсоленной воде, мелко нарежьте. Маринованный лук порежьте тонкими колечками. Смешайте все компоненты с майонезом, добавьте соль и перец. Выложите горкой в салатницу, украсьте веточками петрушки и кружочками яиц.

Салат «Перчик»

Требуется: 2 болгарских перца (красного и желтого цвета), морковка, огурец, мясистый помидор, по 1/2 пучка зеленого лука, редиса, укропа, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сухого красного вина, 2 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления. Нарежьте перцы полукольцами, морковь и огурец – ломтиками, помидор – кусочками. Зеленый лук и прочую зелень измельчите. Нашинкуйте кружочками редис. Смешайте все овощи в блюде. Смешайте уксус, вино и оливковое масло, посолите, поперчите. Соедините соус с подготовленными овощами, посыпьте салат рубленой зеленью лука и укропа.

Салат «Зимняя сладость»

Требуется: 250 г творога и 250 г сладкого перца, 30–60 г растительного масла, 15 г лимонного сока, петрушка, соль.

Способ приготовления. Перец мелко нарежьте, потолките в ступке с небольшим количеством соли и растительного масла. Творог размешайте с небольшим количеством растительного масла и лимонного сока до гладкой однородной массы и смешайте с пюре из перца. Посыпьте петрушкой.

Салат «Огородный»

Требуется: 1/2 кг моркови, 1/2 кг кабачков, 1 помидор, растительное масло, соль, перец, свежая зелень.

Способ приготовления. Натрите овощи на терке и обжарьте на масле. Посолите, поперчите салат, украсьте зеленью и дольками помидора.

Салат «Свежесть»

Требуется: 1/2 кг краснокочанной капусты, 5 яблок, 1 луковица, 1 лимон, 4 ст. л. растительного масла, сахар, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту, залейте небольшим количеством кипящей воды, посолите и нагрейте, все время помешивая. Когда капуста осядет, откиньте на дуршлаг и охладите. Луковицу мелко нарежьте, а яблоки натрите на мелкой терке.

Все перемешайте, посолите, добавьте сахар по вкусу, заправьте маслом, украсьте зеленью и колечками лимона, посыпанными сахаром.

Салат из капусты с крабовыми палочками

Требуется: небольшой вилок капусты, 50 крабовых палочек, 100 г кукурузы, зелень укропа и петрушки, 200 г майонеза.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту и смешайте ее с нарезанными крабовыми палочками, кукурузой и зеленью. Добавьте майонез и все хорошо перемешайте.

Салат «Кукурузный»

Требуется: 2–3 огурца (можно соленых), 1 стакан риса, 4 яйца, упаковка крабовых палочек, 200 г консервированной кукурузы, лук, майонез.

Способ приготовления. Отварите стакан риса. Готовый рис промойте и переложите в салатницу. Мелко порубите крабовые палочки, огурцы, сваренные вкрутую яйца. Теперь добавьте кукурузу и лук, мелко нарезанный и ошпаренный крутым кипятком. Салат посолите по вкусу и заправьте майонезом. Готовое блюдо украсьте веточками укропа.

Салат из риса с крабовыми палочками

Требуется: 1/2 стакана риса, большой помидор, 100 г крабовых палочек, майонез, соль, свежая зелень.

Способ приготовления. Сварите рис в соленой воде, добавьте мелко нарезанные помидор и крабовые палочки. Залейте салат майонезом и все хорошо перемешайте. Посыпьте зеленью.

Салат из креветок и свежей капусты

Требуется: упаковка крабовых палочек, 2 банки мяса креветок, банка консервированной сладкой кукурузы, 5 яиц, 400 г свежей капусты, банка майонеза, листочки мяты для украшения, соль.

Способ приготовления. Крабовые палочки и креветочное мясо порежьте небольшими кусочками, яйца мелко порубите. Капусту тонко нашинкуйте и перетрите с солью, чтобы капуста дала сок. Слейте сок из консервированной кукурузы.

Соедините капусту, кукурузу, яйца, креветки и крабовые палочки, заправьте майонезом. Хорошенько перемешав, выложите в салатницу и подавайте, украсив листочками мяты.

Салат «Морское чудо»

Требуется: 400 г копченой рыбы (палтус, зубатка, треска), 100 г зеленого горошка, 2 свежих огурца, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 2 яйца, 1 помидор, 1 стебель лука-порея, 1/2 пучка петрушки, 50 г оливкового масла, 2 ч. л. горчицы, 1 ч. л. столового уксуса, соль.

Способ приготовления. Копченую рыбу очистите от костей и нарежьте кубиками. Помидоры нарежьте ломтиками, а свежий и соленый огурцы, яблоко и яйцо порубите. Порей и петрушку порубите. Все перемешайте, добавьте зеленый горошек, посолите по вкусу. Салат заправьте соусом. Для этого смешайте горчицу с сахаром, хорошенько разотрите и добавьте оливковое масло, хорошенько взбейте и добавьте уксус.

Салат «Нептун»

Требуется: 150 г консервированной морской капусты, 150 г риса, 1 яйцо, 100 г вареной рыбы, 150 г зеленого горошка, 200 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Рис и яйцо отварите. Затем рыбу и яйцо мелко порежьте, смешайте с рисом, морской капустой, зеленым горошком и заправьте майонезом.

Салат «Морской»

Требуется: 200 г консервированного тунца, 200 г риса, 150 г маринованных грибов, 60 г оливок, 2 луковицы, 250 г майонеза, 2 лимона, зелень мяты и сельдерея.

Способ приготовления. Рис отварите в небольшом количестве подсоленной воды. Затем откиньте на сито и промойте холодной водой, чтобы рис не склеился.

Оливки и грибы откиньте на дуршлаг. После того как они стекут, нарежьте их тонкими дольками. Высыпьте их в рис, тщательно перемешайте и добавьте измельченный тунец.

Лук очистите, мелко порубите. Зелень сельдерея измельчите. Добавьте эти компоненты к общей массе.

Из лимонов выжмите сок и добавьте его в майонез, тщательно перемешайте. Приготовленным соусом заправьте салат. Уложите его горкой на блюдо, украсьте листьями мяты.

Салат «Дневной»

Требуется: 200 г копченой рыбы, 100 г колбасы, 100 г моркови, 100 г соленых огурцов, 2 луковицы, 100 г зеленого горошка, 200 г картофеля, 4 яйца, 250 г майонеза, соль, черный перец.

Способ приготовления. Освобожденную от костей рыбу измельчите. Колбасу нарежьте кубиками, смешайте с рыбой в глубокой посуде.

Отварите морковь, картофель, яйца. Охладите и очистите, затем нарежьте небольшими кубиками.

Соленые огурцы нарежьте тонкими брусочками. Соедините вместе все продукты. Откиньте зеленый горошек на сито. Добавьте его к общей массе. Посолите и поперчите салат по своему вкусу, заправьте майонезом. Уложите его горкой в салатницу.

Салат из морской рыбы

Требуется: 500 г филе отварной морской рыбы, 3 яйца, морковь, 100 г горошка, 1–2 картофелины, лук, майонез.

Способ приготовления. Филе рыбы порежьте кубиками и сбрызните соком лимона. Порежьте яйца, морковь и картофель.

Нарезанный тонкими колечками лук обдайте кипятком. Все перемешайте и заправьте майонезом.

Салат из рыбы и морской капусты

Требуется: по 150 г консервированной морской капусты, риса и зеленого горошка, 1 яйцо, 100 г вареной рыбы, 200 г майонеза, соль.

Способ приготовления. Рис и яйцо отварите. Затем рыбу и яйцо мелко порежьте, смешайте с рисом, морской капустой, зеленым горошком и заправьте майонезом.

Салат из трески

Требуется: по 250 г филе отварной трески и майонеза, 200 г картофеля, 4 яйца, зеленый горошек, 2 головки лука, соль.

Способ приготовления. Филе отварной трески нарежьте соломкой, смешайте с отварным картофелем, тоже нарезанным соломкой. Вареные яйца порежьте тоненькими кружочками. Тонкие кольца белков отделите от желтков. Желтки еще больше измельчите. Нарезанные яйца добавьте в салат.

Лук порежьте тонкими кольцами и смешайте с салатом. В заключение положите горошек, поперчите, посолите по вкусу и заправьте все майонезом.

Салат рыбный

Требуется: 2–3 вареных яйца, 1 банка консервов, 20–30 г любого плавленого сыра, 1 головка репчатого лука, майонез или сметана, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Любые рыбные консервы тщательно перемешайте с мелко нарезанными продуктами, заправьте майонезом или сметаной. Готовое рыбное блюдо сверху украсьте зеленью петрушки или укропа и подавайте к столу.

Салат «Мимоза»

Требуется: 1 банка любых рыбных консервов, 5 яиц, 2 неострые луковицы, 5–6 картофелин, 1 банка майонеза, укроп и зеленый лук для украшения.

Способ приготовления. Лук мелко порубите, сполосните под струей воды и выложите первым слоем в салатник.

Рыбные консервы вилкой разомните прямо в банке (сок не сливайте) и выложите в салатник вторым слоем. Яйца очистите от скорлупы, отделите желтки, а белки мелко порубите и выложите в салатник третьим слоем. Четвертым слоем натрите на крупной терке вареный картофель, разровняйте поверхность и залейте салат майонезом. Затем руками раскрошите желтки и выложите последним слоем в салатник Украсьте это произведение искусства мелко нарезанным зеленым луком и веточками укропа.

Салат «Дальневосточный»

Требуется: 2 стакана риса, 1 стакан зеленого горошка, маринованные стебли папоротника, соль, приправа, зелень.

Способ приготовления. Рис отварите и охладите. Перемешайте его с зеленым горошком. Стебли папоротника нарежьте на полоски длиной 3 см и вмешайте в салат. Посолите и добавьте приправу. Можно посыпать угощение свежей зеленью.

Салат «Жизель»

Требуется: 200 г вареного молодого картофеля, 2 пучка мелкого редиса, 2 яйца, по 1 пучку шпината, кресс-салата и обычного листового салата, 1/2 банки майонеза, соль.

Способ приготовления. Картофель, нарежьте кубиками, яйца мелко порубите. Зелень нарежьте ножницами. Каждую редиску разрежьте пополам, а половинки порежьте пластинками. Подготовленные овощи перемешайте, посолите и заправьте майонезом.

Салат яичный

Требуется: 6 яиц, 1/2 кг свежих огурцов, 6 крупных редисок, 200 г зеленого лука, 100 г майонеза, листья салата, 200 г сметаны, соль.

Способ приготовления. Яйца сварите вкрутую, разрежьте на половинки. У каждой половинки снизу срежьте немного белка, для того чтобы придать яйцам устойчивость. Выложите на плоское блюдо листья салата примерно одинакового размера таким образом, чтобы их края слегка свешивались с блюда. Разложите половинки яиц, оставив в середине пустое место. В центр тарелки выложите нарезанные крупными кубиками свежие огурцы, кружочки редиса. Залейте соусом, для приготовления которого смешайте сметану и майонез, посолите по вкусу. Мелко нарубите зеленый лук (разотрите деревянной толкушкой) и соедините со сметанно-майонезной смесью.

Салат из капусты со шпикачками

Требуется: 1/2 вилка капусты среднего размера, 300 г вареных шпикачек, 200 г майонеза, горсть грецких орехов, соль, сахар, черный молотый перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Капусту ополосните холодной водой, мелко нашинкуйте, переложите в миску и перетрите с солью и сахаром.

Шпикачки нарежьте тонкой соломкой, смешайте с капустой, поперчите. Орехи слегка обжарьте на сковороде без масла, мелко порубите, добавьте в салат. Салат заправьте майонезом, переложите в салатницу, украсьте листиками петрушки.

Салат «Фасолевый»

Требуется: 100 г стручковой фасоли (можно консервированной), 2 сосиски, 50 г сыра, луковица, 2 помидора, 4 ст. л. майонеза, зелень петрушки, укропа и сельдерея.

Способ приготовления. Отварите стручки и нарежьте их. Отварите сосиски, нарежьте кубиками. На мелкой терке натрите сыр, репчатый лук. Половину помидора оставьте для украшения, остальное измельчите. Все овощи перемешайте и заправьте майонезом, посыпьте зеленью.

Салат «Зимний»

Требуется: по 200 г ветчины и майонеза, 3 вареных яйца, 100 г отварных бобов, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину кубиками, порубите яйца, укроп, петрушку, все смешайте, добавьте бобы, посолите и заправьте майонезом. Украсьте салат веточками укропа и петрушки.

Салат «Аргентинское танго»

Требуется: 200 г ветчины, по 250 г свежих огурцов, яблок, корневого сельдерея и помидоров, 1 пучок листового салата, 1/3 стакана апельсинового сока, майонез.

Способ приготовления. Ветчину нарежьте тонкими ломтиками и сверните трубочками. Свежие огурцы, яблоки и отварной корень сельдерея порежьте кубиками, полейте апельсиновым соком и хорошенько размешайте. На блюде красиво разложите листочки салата, а в виде бордюра разместите трубочки ветчины и разрезанные на четвертушки помидоры. В центре горкой положите смесь огурцов, яблок и помидоров, залейте майонезом. Украсьте листочками сельдерея.

Салат «Фламандия»

Требуется: 300 г куриного мяса, 200 г острого сыра, 1 пучок листового салата, 3 яйца, 100 г зеленого горошка, 1 маленькая упаковка крабовых палочек, 3 ст. л. сладкой консервированной кукурузы, 1 стебель лука-порея, 1/2 банки майонеза, соль.

Способ приготовления. Куриное мясо и сыр нарежьте соломкой, яйца и крабовые палочки порубите. Порей нарежьте колечками. Перемешайте эти компоненты с кукурузой и зеленым горошком, посолите и заправьте майонезом. Дно салатника выстелите листьями салата и выложите на них готовое блюдо.

Салат «Итальяночка»

Требуется: 200 г макарон, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 50 мл винного уксуса, 50 г анчоусов, 50 г маслин, соль, вода.

Способ приготовления. Отварите макароны. Измельчите луковицу и чеснок и поджарьте в растительном масле. Пока жарится лук, смешайте винный уксус, растительное масло, перец, соль. Смесь доведите до кипения.

Смешайте анчоусы с очищенными от косточек и нарезанными маслинами.

Слейте воду из макарон, разложите их по тарелкам. Соедините горячие приправы, полейте ими макароны. Разложите анчоусы с маслинами.

Салат «Площадь Бастилии»

Требуется: 1 корень сельдерея, 3 картофелины, 3 ст. л. нарезанных маринованных шампиньонов, 2 вареных яйца, 2 соленых огурца, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы, соль.

Способ приготовления. Картофель отварите в «мундире», очистите и нарежьте мелкими кубиками. Корень сельдерея натрите на терке, яйца и огурцы мелко нарежьте. Перечисленные компоненты смешайте с шампиньонами, заправьте соусом из майонеза, горчицы и соли.

Салат «Грибной»

Требуется: 200 г соленых или маринованных грибов, 30 г репчатого или зеленого лука, 20 кубиков белого хлеба, растительное масло, зелень петрушки.

Способ приготовления. Грибы мелко порежьте и соедините с мелко нашинкованным луком. Заправьте маслом. Нарежьте 20 мелких кубиков белого хлеба и обжарьте в растительном масле так, чтобы они остались мягкими. Добавьте обжаренный хлеб в салат. Можно предложить к салату зелень петрушки.

Салат «У камина»

Требуется: 400 г маринованных грибов, 2 яблока, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, соль, маринованные оливки, красное вино.

Способ приготовления. Грибы нарежьте соломкой, лук – кольцами. Яблоки натрите на мелкой терке. Все перемешайте, добавьте 10 оливок, соль, растительное масло. Посыпьте салат мелко нашинкованным луком (нашинкованный лук имеет более нежный вкус, если его обдать кипятком). Подавайте блюдо с тонко нарезанным белым хлебом.

Салат «Весенний»

Требуется: 100 г консервированных грибов, 1 кочан салата, 2 пучка редиса, 2 помидора, 2 ст. л. соленого арахиса, растительное масло, соль, приправа, черный хлеб.

Способ приготовления. Салат нарежьте кусочками. Грибы и очищенный редис нарежьте тонкими дольками. С помидоров снимите кожицу и мелко нарежьте мякоть. Редис, грибы, салат, арахис и помидоры перемешайте. Добавьте соль и приправу. Поджарьте нарезанный на мелкие кубики черный хлеб и предложите отдельно.

Салат с маринованными грибами

Требуется: 300 г яблок, 200 г молодого сельдерея, 150 г помидоров, 150 г маринованных шампиньонов, 1/2 банки черных маслин без косточек, 2 яйца, 1 банка майонеза, по 1/4 ч. л. порошка шалфея и майорана, сок 1/2 лимона, соль.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры, выньте сердцевину, нарежьте кубиками и сбрызните лимонным соком. Сельдерей почистите, побланшируйте 3–4 мин в кипятке, остудите и тоже порежьте кубиками. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу и порежьте ломтиками, а маринованные шампиньоны – пластинками. Яйца нарежьте кружочками. Подготовленные овощи и фрукты хорошенько перемешайте, заправьте солью, перцем и майонезом, добавьте порошок шалфея и майорана. Готовый салат подавайте, украсив кружочками яиц и маслинами.

И ЗАКУСКИ…

Помидоры с творогом

Требуется: по 500 г творога и помидоров, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Насыпьте в творог соль, перец и разотрите его в плоской чашке. У помидоров вырежьте середину и удалите всю мякоть. Массой из творога заполните помидоры. Выложите на плоское блюдо и каждый помидор украсьте веточкой петрушки.

Помидоры с яйцами и рыбными консервами

Требуется: 1/2 кг помидоров, 5 яиц, по 150–200 г рыбных консервов и майонеза, 50 сливочного масла, зелень, перец, соль.

Способ приготовления. Верхушки помидоров срежьте. Чайной ложечкой аккуратно выньте из них мякоть и положите ее отдельно. Яйца отварите и мелко нарежьте, смешайте с мякотью помидоров.

Рыбные консервы разомните и заправьте майонезом. Перемешайте с яйцами и мякотью помидоров. Посолите, поперчите и положите зелень. Перемешайте.

Фаршированные помидоры «Испанская страсть»

Требуется: 1 кг помидоров, 300 г пикантного сыра, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа и базилика – по 1/2 пучка, 100 г майонеза, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Выберите не очень крупные твердые помидоры, вымойте и высушите их. Осторожно острым ножом срежьте верхнюю часть и ложечкой выньте мякоть. Сыр натрите на терке и смешайте с майонезом. Зелень и зубчики чеснока очень мелко порубите и смешайте с сырной массой. Добавьте соль и перец. Этой начинкой наполните помидоры и накройте их «крышечками».

Большое плоское блюдо покройте листьями салата и выложите на них помидоры. Подавайте, украсив веточками петрушки и базилика.

Помидоры «На Канарах»

Требуется: 4–5 помидоров, пучок зеленого лука, 4 плавленых сырка, небольшой кусочек ветчины, по 2 ст. л. тертого сыра, сливок и растительного масла, базилик, петрушка.

Способ приготовления. У помидоров обрежьте верхушки и ложкой выложите мякоть. Зеленый лук и ветчину мелко порубите, смешайте с плавлеными сырками и сливками. Затем выложите помидоры (каждый на отдельный лист) на фольгу, смазанную маслом. Нафаршируйте их сырной массой, а сверху присыпьте все это великолепие тертым сыром, заверните в фольгу и запекайте в разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 25–30 мин. Выложите на блюдо и посыпьте базиликом и петрушкой.

Закуска из перца «Сладкая жизнь»

Требуется: по 300 г сладкого болгарского перца красного, зеленого и желтого цвета, 150 г помидоров, 100 г зеленого горошка, зелень укропа, петрушки и сельдерея, оливковое масло, соль, белый перец.

Способ приготовления. Перцы помойте, удалите семена и аккуратно нарежьте колечками. Помидоры помойте, обсушите и тоже нарежьте колечками. Зелень ни в коем случае не рубите ножом, а лучше нарежьте ножницами или порвите руками. В салатник слоями выкладывайте помидоры, зелень, разноцветные колечки перца и зеленый горошек. Посолите, сбрызните все оливковым маслом и посыпьте крупно молотым белым перцем.

«Фантазии с перчиками»

Требуется: несколько сладких перцев, вареная спаржа, болгарский перец, корнишоны, яблоки, тимьян, мята, укроп, эстрагон, оливковое масло.

Способ приготовления. Стручки перца вымойте и целиком положите в сковороду. Поставьте на газ и на среднем огне пеките. Крышка должна быть плотно закрыта. Время от времени перчики нужно переворачивать. Как только они станут румяными, включите газ на полную мощь на 5-10 с и сразу выключите. Пусть теперь немного остынут. Через 15 мин откройте сковороду. Перчики основательно пропотели. Слейте этот бульон. Теперь осторожно снимите с них кожицу, посолите их и посыпьте черным молотым перцем. Затем очень осторожно выньте из них корненожку с семечками. Вареную спаржу, болгарский перец, корнишоны, яблоки, тимьян, мяту, укроп, эстрагон нужно мелко порубить, перемешать, посолить и заправить оливковым маслом. Этим фаршем наполните печеные перчики. Выложите их на большое блюдо и подайте на стол.

Закуска «Лесная полянка»

Требуется: 8 вареных яиц, 3 свежих огурца, 4 помидора, 1 пучок редиса, 100 г майонеза, по 1 пучку укропа, сельдерея, базилика и листового салата, 50 г маринованных шампиньонов, соль, перец.

Способ приготовления. Помидоры разрежьте на половинки, редис и огурцы фигурно порежьте, зелень разделите на веточки. Яйца очистите от скорлупы, срежьте один конец и аккуратно выньте желтки. Желтки разотрите с солью, перцем и майонезом в однородную массу, добавьте мелко нарезанные шампиньоны. Этой начинкой наполните яичные белки и накройте их половинками помидоров.

На плоском блюде разложите зелень, редис, огурчики, фаршированные яйца. «Шляпки» украсьте капельками майонеза и веточками зелени.

Закуска «Шляпки»

Требуется: 8 яиц, 3 свежих огурца, 4 помидора, 1 пучок редиса, 2 зеленых яблока, 3 ст. л. консервированной кукурузы, 100 г майонеза, 2 ст. л. кетчупа, по 1 пучку укропа, базилика и листового салата, 50 г маринованных шампиньонов, соль, перец.

Способ приготовления. Помидоры разрежьте на половинки, редис и огурцы фигурно порежьте, яблоко нарежьте ломтиками, зелень разделите на веточки. Яйца сварите вкрутую, срежьте острый конец и аккуратно выньте желтки. Желтки разотрите с солью, перцем, майонезом и кетчупом до получения однородной массы. Туда же добавьте мелко нарезанные шампиньоны, размятые вилкой кукурузные зерна. Этой начинкой наполните яичные белки и накройте их половинками помидоров. На плоском блюде разложите зелень, редис и огурчики, установите фаршированные яйца. «Шляпки» украсьте капельками майонеза и веточками зелени.

Трубочки «Ветчинка»

Требуется: 1 шт. хрена, 200–250 г ветчины, 100–150 г сметаны, сок 1 лимона или лимонная кислота, сахар, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. Хрен очистите, промойте под проточной водой, натрите на мелкой терке, добавьте сметану, сок лимона (или лимонную кислоту) и все тщательно перемешайте.

Ветчину нарежьте ломтиками, намажьте их приготовленной массой из хрена. Затем сверните трубочки из ветчины и уложите красиво на блюдо. Готовое блюдо украсьте сверху рубленой зеленью петрушки или укропа.

«Грибные кораблики»

Требуется: 2 ст. л. мелких маринованных шампиньонов, 3 яйца, 1 маленькая луковица, 1 ст. л. майонеза, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Отварите яйца, разрежьте их на половинки и достаньте из них желтки. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сковороде до золотистого цвета. Шампиньоны, желтки измельчите и смешайте их с луком и майонезом. Нафаршируйте этой смесью яичные белки – получатся грибные кораблики, которые могут умчать вас в романтическое путешествие.

Креветки в майонезе

Требуется: 400 г креветок, 4 яйца, 3 морковки, 5 ст. л. зеленого горошка, 2 луковицы, 1/2 банки майонеза, корень петрушки, зелень, соль.

Способ приготовления. Креветки варите 3 мин в чуть подсоленной воде с добавлением корня петрушки. На блюдо уложите слой нарезанных кружочками вареных яиц и моркови, сверху – очищенные креветки, посыпьте зеленым горошком и украсьте кольцами лука, предварительно ошпаренного. Майонез смешайте с 50 г креветочного бульона и залейте креветки. Украсьте блюдо свежей зеленью и поставьте в холодильник для застывания.

Колбаски «В яблоках»

Требуется: 2 головки репчатого лука, 2 средних яблока, 250 г белой фасоли, 200 г мясного бульона, пучок майорана, соль, перец, 8 колбасок для жаренья (или шпикачек), 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, зелень.

Способ приготовления. Нашинкованный лук и дольки яблок потушите в сливочном масле, добавьте фасоль, влейте бульон и тушите 10 мин. Приправьте майораном, солью, перцем. Колбаски обжарьте на растительном масле, выложите на блюдо с тушеными овощами и украсьте зеленью.

Ветчина с зеленью

Требуется: 400–500 г ветчины, 2 ст. л. растительного или оливкового масла, горчица, листья салата или мелко нарезанная зелень петрушки, соль, черный молотый перец и другие пряности и специи.

Способ приготовления. Ветчину нарежьте тонкими ровными кусочками и аккуратно намажьте готовой горчицей, посолите, поперчите и добавьте остальные специи. Положите в сотейник и добавьте растительное или оливковое масло. Запеките в духовке. Приготовленную ветчину украсьте листьями салата или петрушкой и подавайте к столу в горячем виде.

Горячая закуска «Конфетти»

Требуется: 10 сосисок, 1 огурец, 2 помидора, 1 болгарский перец, 1 головка лука, шампуры.

Способ приготовления. Порежьте кусочками овощи и накалывайте их по очереди с сосисками на шампуры. Положите шампуры на решетку в хорошо разогретой духовке и томите до готовности.

Горячая закуска «Мясное ассорти»

Требуется: 200 г колбасы, 200 г ветчины, 200 г копченого мяса, 6–7 помидоров, 4 луковицы.

Способ приготовления. Колбасу, ветчину и мясо нарежьте одинаковыми небольшими кусочками, наденьте на шампуры или ветки, чередуя с дольками помидоров и кольцами лука, и поджаривайте 10–15 мин.

Сырные котлетки

Требуется: 150 г тертого сыра, 150 г творога, 4 яичных белка, зелень сельдерея и петрушки, 2 ст. л. муки, соль, перец, 1/2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Творог разотрите вилкой, зелень мелко нарежьте. Белки взбейте в густую пену. Тертый сыр смешайте с творогом, добавьте нарезанную зелень, муку, соль, перец и осторожно подмешайте взбитые белки. Из полученной массы сформуйте маленькие котлетки и обжарьте их с обеих сторон в кипящем масле. Подавать это блюдо лучше в горячем виде.

И НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРО СЛАДКОЕ...

Бутерброды «Замки Луары»

Требуется: 2 яйца, 3/4 стакана молока, 1 ч. л. ванилина, 8 ломтиков батона, 1 апельсин, клубника.

Способ приготовления. В глубокую тарелку вбейте одно яйцо, добавьте один белок, ванилин, влейте молоко и перемешайте.

Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните кусочки хлеба в приготовленной жидкости с двух сторон, положите на сковороду и поставьте в духовку. Выпекайте 5 мин, пока не образуется золотистая корочка.

Готовые тосты выложите на тарелку и украсьте дольками апельсина, клубникой.

Бутерброды «Клубничный рай»

Требуется: 8 ломтиков хлеба (батона), 2 стакана клубники, 1 стакан яблочного сока, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сухарей, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Клубнику разомните, добавьте яблочный сок, сахар и взбейте до образования густой массы. Этой массой намажьте хлеб.

Яйца взбейте, обмакните в них приготовленные ломтики хлеба, сверху посыпьте сухарями и обжарьте на сливочном масле.

Бутерброды «Курортная жизнь»

Требуется: 1/4 буханки хлеба (батона), 2 банана, 2 апельсина, 1/4 граната, 1 стакана сметаны, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана ванильного сахара.

Способ приготовления. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. Апельсины и бананы очистите и нарежьте небольшими дольками. Нанизывайте на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместите в духовку и выпекайте, пока хлеб не подсохнет.

В это время приготовьте соус. Взбейте сметану с сахаром, ванильным сахаром, добавьте зерна граната. Шпажки выложите на тарелку, рядом поставьте соус и приглашайте всех к столу.

Бутерброды «Деликатес»

Требуется: 100 г сыра, 100 г творога, 1 ст. л. молотых грецких орехов, 100 г сметаны, белый хлеб.

Способ приготовления. Сыр натрите на мелкой терке, творог разотрите. Смешайте сыр, творог, орехи со сметаной намажьте полученной массой ломтики хлеба.

Бутерброды «Лондонский туман»

Требуется: 4 булочки, 100 г мягкого сыра, 1 ст. л. сахара, 1/8 ч. л. тертого мускатного ореха, 2 киви, клубника, 1 ст. л. сливочного масла.

Способ приготовления. Сырок разомните, добавьте сахар, мускатный орех и перемешайте. Булочки разрежьте пополам, поджарьте на сливочном масле и намажьте приготовленной смесью. Сверху положите дольки клубники и киви.

Бутерброды с повидлом и орехами

Требуется: 8 ломтиков хлеба, 2 яйца, 3/4 стакана молока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана повидла, 2 ст. л. измельченных орехов.

Способ приготовления. Желтки яиц смешайте с сахаром, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните с двух сторон ломтики хлеба в приготовленной жидкости и поджарьте на сливочном масле. В повидло всыпьте орехи, перемешайте, намажьте хлеб и переложите на противень.

Сверху залейте взбитыми яичными белками и поставьте в духовку на 7–9 мин.

Бутерброды ванильные с фруктами

Требуется: 2 яйца, 3/4 стакана молока, 1 ч. л. ванилина, 8 ломтиков батона, 1 апельсин, клубника.

Способ приготовления. В глубокую тарелку разбейте одно яйцо, добавьте один белок, ванилин, влейте молоко и перемешайте. Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости, положите на сковороду и поставьте в духовку. Выпекайте минут пять, пока не образуется золотистая корочка.

Готовые тосты выложите на тарелку и украсьте дольками апельсина, клубникой.

Бутерброды с консервированными фруктами и ягодами

Требуется: 8 ломтиков хлеба (батона), 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, консервированные фрукты и ягоды.

Способ приготовления. Взбейте яйца, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте. Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните с двух сторон кусочки хлеба в приготовленной жидкости, положите на сковороду и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Консервированные ягоды и фрукты прогрейте в сахарном сиропе.

Выложите приготовленные ягоды и фрукты на ломтики хлеба.

Фруктовый салат «Экзотика»

Требуется: фрукты из домашних компотов – абрикосы, груши, яблоки, 2 свежих яблока, 2 апельсина, 1 киви, 100 г винограда, 100 г молотых орехов, 250 г сметаны, 150 г сахара.

Способ приготовления. Фрукты из компотов нарежьте кубиками, положите на дно большого блюда. Можно слоями. Уложите слой яблок. Виноград разрежьте на половинки и положите поверх яблочного слоя. Потом слой нарезанных кубиками апельсиновых долек и киви. Каждый слой обильно полейте сметаной, взбитой с сахаром. Сверху посыпьте салат орехами.

Для приготовления фруктового салата желательно пользоваться острым ножом, чтобы из фруктов вытекало меньше сока. Готовить их необходимо непосредственно перед употреблением.

Салат «Изящный»

Требуется: 300 г свежей белокочанной капусты, 2 стакана нарезанных спелых абрикосов, 1 киви.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту и перемешайте с абрикосами. Подавайте с фруктовым соусом и отдельно нарезанным киви.

Салат «Солнечный»

Требуется: 200 г риса, 150 г кураги, 100 г изюма, 5 яиц, 70 г маринованного винограда, 100 г яблок, 200 г сметаны, 3 ст. л. меда.

Способ приготовления. Рис промойте и залейте небольшим количеством воды. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите на медленном огне до готовности. Затем откиньте рис на сито и промойте холодной водой. Курагу и изюм промойте, залейте горячей водой, варите на слабом огне 3 мин. Слейте воду, немного подсушите сухофрукты.

Яблоки очистите от кожуры, нарежьте кубиками. Маринованный виноград откиньте на сито. Охлажденную сметану взбейте с подогретым медом.

Соедините все приготовленные вами продукты и заправьте сметанным соусом. Уложите салат на блюдо и украсьте изюмом, курагой и ягодами винограда.

Салат «Чаша изобилия»

Требуется: 1 средних размеров дыня, плод папайи, ананас, 2–3 апельсина, 5–6 плодов киви, 1 маленький лимон.

Способ приготовления. Разрежьте дыню пополам и очистите от семян. Внутрь каждой половинки положите нарезанные кубиками ананас, апельсины и киви. Из папайи выжмите сок и смешайте с соком лимона. Заливать салат соком нужно непосредственно перед подачей на стол. Есть его нужно особым образом. Зачерпывайте ложкой салат, отделяя при этом мякоть дыни.

Печеные бананы

Требуется: 5 бананов, 1 ст. л. сахарного песка, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. молотых орехов.

Способ приготовления. Бананы очистите, разрежьте пополам. Противень смажьте сливочным маслом, положите на него половинки бананов, посыпьте их сахаром, орехами, слегка сбрызните водой и поставьте в духовку запекаться на 20 мин.

Тропический коктейль

Требуется: 2 банана, 1 персик, 50 мл апельсинового и 100 мл лимонного сока, 100 г сливок.

Способ приготовления. Бананы очистите, у персика удалите косточку, нарежьте, добавьте соки и взбейте миксером.

Черничный десерт

Требуется: 300 г черники, 200 г мороженого, 100 мл молока, 1 ст. л. клюквенного варенья или сиропа.

Способ приготовления. Все компоненты взбейте миксером в течение 1–2 мин. Изумительный десерт готов.

Фрукты с коньяком

Требуется: 1 яблоко, 1 груша, 2–3 абрикоса или персика, 1 лимон или грейпфрут, 1 ст. л. коньяка, 1 ч. л. сахарного песка.

Способ приготовления. У яблока и груши удалите сердцевину, у абрикосов и персиков – косточки. Лимон порежьте на мелкие кусочки. Если вы используете грейпфрут, то его следует очистить от кожуры. Нарезанные фрукты посыпьте сахаром, перемешайте и залейте коньяком.

Яблочный пирог «Пятнадцать минут»

Требуется: 3 яйца, 1 стакан муки, 150 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 2–3 яблока, 1 ст. л. изюма, по 1/4 ч. л. соды и уксуса.

Способ приготовления. Яичные желтки взбейте с сахаром, сливочным маслом, постепенно всыпьте муку. Белки взбейте до образования густой пены, осторожно смешайте с остальными ингредиентами, добавьте соду, гашенную уксусом. Яблоки почистите, удалите косточки, мелко нарежьте и перемешайте с тестом. Поместите все в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке 15–20 мин.